

CHÂTEAU PESQUIÉ Cuvée Juliette 2019

62,75\$

* Prix de détail suggéré

CHÂTEAU
PESQUIÉ

Code produit	14704421
Prix licencié	54.41\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Cépage(s)	Clairette 70 %
Cépage(s)	Grenache Blanc 30 %
Couleur	Blanc
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire du Château Pesquié, c'est d'abord celle d'une famille qui a cru très tôt au formidable potentiel du Ventoux. Depuis 2003, Alexandre & Frédéric, ont repris le flambeau et continuent désormais l'aventure familiale avec le même souci d'expression du terroir du Ventoux. Il est aujourd'hui l'un des domaines phares de l'Appellation et du sud de la vallée du Rhône et la nouvelle génération entend bien maintenir le « feu sacré ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : limpide dorée aux reflets argentés.

Nez : fin et éclatant de fleurs blanches (aubépines) et d'écorces d'agrumes.

Bouche : frais et riche à la fois, avec des arômes de zeste de citrons et de pamplemousse, d'épices douces, et une finale très saline qui fait saliver.

NOTES SUR LE PRODUIT

Juliette se marie très bien avec les recettes délicates de la mer : tartare de saumon, bisque de crustacés, raie au beurre noisette, coquilles St-Jacques aux ceps. Accord aussi avec des viandes blanches farcies (dinde ou chapon). Nous vous conseillons particulièrement le mariage avec du Parmesan.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange la nuit pour profiter des températures fraîches. Fermentation et élevage en œuf béton, 10% de l'assemblage est fermenté et élevé en demi-muid. Fermentation malolactique bloquée. Mise en bouteille au château.

